

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 51 — Bromberg, den 29. Dezember — 1935

Die Aufzucht der landwirtschaftlichen Nutztiere.

Von R. Stahr-Zempelburg.

Um einen allgemeinen Überblick über unsere heutige Wirtschaftslage zu gewinnen, kann man wohl mit Recht behaupten, daß dieselbe — kurz gefaßt — eine äußerst mißliche und schwierige ist. Gekennzeichnet wird dieselbe durch erhöhte soziale Lasten, höhere Löhne, geringere Arbeitszeit und 2—3 mal so teuerer landwirtschaftlicher Bedarfsartikel gegenüber der Vorkriegszeit.

Wenn wir nun bei der Haltung unserer Nutztiere zuerst die *Pferdezucht* ins Auge fassen, so müssen wir uns doch darüber klar sein, daß die Aufzucht derselben in der Nachkriegszeit ziemlich unrentabel geworden ist. Denn erstens decken die erzielten Preise längst nicht die tatsächlichen Aufzuchtskosten und zweitens fehlen in vielen Wirtschaften heute noch die Vorbedingungen für eine rentable Aufzucht junger Tiere und zwar — die Weide. Nirgends fühlt sich das junge Füllen wohler, als auf der Weide, wo es sich in freier Luft tummeln und auslaufen kann, um die jungen Glieder gelenkig und geschmeidig zu machen. Die Weide ist das Symbol der Gesundheit, gleichsam ein Sanatorium für die jungen Tiere, wo dieselbe bei jeder Krankheit vortreffliche Dienste zur Heilung und Kräftigung leistet.

Was hier von der Pferdezucht gesagt ist, gilt ebenso beim Rindvieh, wo die Verhältnisse ähnlich liegen, so daß man für die Zukunft die Diagnose auch nicht als eine günstige stellen kann. Abgesehen von den lokalen, besonders ungünstigen Verhältnissen, wirft die *Milchwirtschaft* immer noch eine sichere Rente ab, so daß die Abmelkwirtschaften wieder stärker vermehrt worden sind. Und da das Tier ein Naturprodukt ist, bestimmt, in der freien Natur zu leben, so muß der Züchter vor allem stets dafür sorgen, daß zum mindestens das Jungvieh sich draußen in der freien Luft bewegt und demselben alle Vorbedingungen für späterer Verwendung als *Nutztier* schon bei der *Aufzucht gegeben* wird. Hier gilt es, nur das Beste aufzuziehen und Fütterung sowie Pflege auf entsprechender Höhe zu halten.

Die *Schafzucht* war lange Jahre infolge der miserablen Woll- und Fleischpreise als ziemlich unrentabel anzusprechen. Die heute gezahlten Preise mögen eine gewisse bescheidene Rente zulassen, die um so größer wird, ein je edelwolligeres Schaf man aufzieht. Und da sind es besonders die *edlen* und guten Merinowollen, die *doppelt* so hoch bezahlt werden, wie einfache Landschafwolle. Auch hier hat der Züchter sein Augenmerk auf die Pflege der sehr leicht allerlei Krankheiten ausgesetzten Tiere zu richten, um durch entsprechende gute Fütterung Höchstleistungen zu erzielen.

Am rentabelsten ist fraglos die *Schweinezucht* und -Mast, vorausgesetzt, daß man sozusagen modern füttert. Wenn die Fütterungsmethode zufriedenstellend sein soll, vermag eine richtige Zusammenstellung der einzelnen Futtermittel und zwar eine starke Verwendung *eiweißhaltiger* Stoffe die Rente ergiebig zu machen. Wenn auch in einzelnen größeren Schweinezüchtereien — besonders in der Vorkriegszeit — der Versuch gemacht wurde, bei fallender Konjunktur für Fettschweine ausschließlich durch Ferkelaufzucht einen größeren Umsatz mit entsprechendem Gewinn zu erzielen, so wurde diese Art der Schweinehaltung jedoch bald fallen gelassen, da dieselbe wegen der zu häufig wechselnden Preisschwankungen bei Absatzferkel — bedingt durch den jeweiligen Ausfall der Hackfrüchte und Futterernte — sich noch weniger unrentabel gestaltete. Eine nach richtiger *Zusammenstellung* der einzelnen *Futtermittel* betriebene Schweinemast dürfte somit am sichersten eine Rente abwerfen.

Heute finden wir bei allen Tiergattungen meistens eine Überproduktion an schlechter und mittlerer Ware, während gutes Material noch eher abzusetzen ist und eine Rentabilität verspricht. Zuchtmaterial leidet bezüglich seines Absatzes heute stark unter der *allgemeinen Geldknappheit*, dürfte aber, wie oben gesagt, stets Vorbedingung für eine Rentabilität der Tiergattung sein und damit wieder eine bessere Zukunft haben. Das gilt bei den Pferden speziell für schwere Schläge (Belgier), bezüglich des Rindviehs für gutes schweres Milchmaterial, bezüglich der Schafe für schwere Typen mit möglichst feiner Wolle und bezüglich der Schweine für ausgesprochene Fett-Typen.

Landwirtschaftliches.

Düngerhaufen im Winter.

Es setzt immer wieder in Erstaunen, wenn man feststellen muß, daß gerade Selbstverständlichkeiten gern außer Acht gelassen werden. In dieses Kapitel gehört vor allem die Behandlung der Düngerhaufen im Winter. Jeder Landmann ist bestrebt im Frühjahr, welcher sehr viel Arbeit bringt, Zeit zu sparen. Er schafft daher seinen Dünger im Winter auf die Felder. Das hat ohne Frage seine guten Seiten. Aber wie oft werden die sich hieraus ergebenden Vorteile in das Gegenteil verwandelt? Es herrscht nämlich vielfach die üble Angewohnheit, den Dünger, anstatt ihn sofort auszubreiten, auf den Feldern in Haufen zu setzen und den Winter über liegen zu lassen. Dadurch bringt man den Dünger um seine besten Nährwerte. Denn die Haufen werden durch den Schnee und Regen ausgelaugt; davon abgesehen, bereitet das Ausstreuen und Breiten dann besondere Schwierigkeiten, weil selbst bei gelinder Witterung jeder Haufen im Innern einem gefrorenen Klumpen gleicht, dessen Zerkleinern einen großen Verlust an Zeit und Arbeit bedeutet.

Deshalb soll man den Mist sofort ausstreuen, sobald er auf das Feld kommt, schon aus dem Grunde, weil der Boden unter dem Mist schön locker und gar, eine gleichmäßige Düngung erzielt und der Acker dabei zur Bestellung früher warm und trocken wird. Wem aber die Mühe des Breitens an kalten Tagen zuviel ist, der lasse lieber seinen Mist im Hofe liegen bis zum März. Niemals setze man ihn in Haufen auf den Acker!

Kohl

muß vor allen Dingen viel gelüftet werden. Schon in trockener Kellerluft vergilben die äußeren Schichten, besonders leicht vom Weißkohl und Wirsing. Die Erdmiete ist deshalb jeder anderen Lagerung vorzuziehen. Bei trockenem Wetter ist natürlich mehr zu lüften als bei Regen- und Tauwetter. Trotz aller Maßnahmen ergaben zahlreiche Versuche, daß bei Kohl mit einem Lagerungsverlust von 4—30 Prozent gerechnet werden muß. l.

Bei Mohrrüben

tritt häufig die Sklerotienkrankheit auf, verursacht durch einen Pilz, der sich in feuchtwarmer Luft schnell vermehrt. Man muß also hier besonders trocken, kühl und sauber lagern und kein Stroh zum Bedecken verwenden, sondern nur frischen Sand. l.

Eine einfache Mausefalle.

Die Mäuse wandern im Herbst in die Häuser, Vorratskammern und Keller, wenn in Feld und Garten ihr Tisch nicht mehr so reich gedeckt ist. Es wird aber mitunter schwer, Fallen aufzustellen, Gift auszulegen, und was die Hauptsache ist, täglich nachzusehen. Besonders die zum Einschlag dienenden Mistbeetkästen sind stark von Mäusen heimgesucht und bieten die größte Schwierigkeit, den Fang dieser Schädlinge zu betreiben.



Infolgedessen kam ich auf den Gedanken, automatische Fallen, die jederzeit fangbereit sind, aufzustellen, und ich benutze dazu die Eigenart der Mäuse, jedes Loch als Schlupfwinkel zu gebrauchen. An den Ecken des Kastens werden weithalsige Krüge in die Erde eingelassen, die zur Hälfte mit Wasser gefüllt sind. Der Rand des Kruges muß etwas unter der Erdoberfläche liegen.

Diese Falle ist wirklich recht praktisch, denn nach meinen Beobachtungen fängt sich jede Maus, die in den Kasten eindringt, in kurzer Zeit. Die Vorrichtung ist überall zu empfehlen, wo Gift nicht ausgelegt werden darf oder Schlagfallen nicht gebraucht werden können, weil sie zuviel Platz beanspruchen. J. Sch.

Obst- und Gartenbau.

Hyazinthen.

Hyazinthen, die auf Wasserkaraffen zum Antreiben gesetzt wurden, dürfen nicht zu früh ans Licht gebracht werden. Vor allem geben die Bewurzelung und die Entwicklung des Triebes an, wenn es dazu Zeit ist. Die Wurzeln müssen den Boden des Glases erreicht haben. Der Trieb soll bereits so weit sein, daß man die Blütendolde erkennen kann. Ungefähr so wie es die Abbildung zeigt.



Es ist aber besser, noch einige Zeit zu warten und die Gläser zugedeckt nur etwas wärmer zu stellen, damit sich die Blätter entfalten und die Dolde besser hervortritt. Erst dann hebt man das Hütchen ab und bringt die Zwiebel ans Licht. Die Dolde färbt sich rasch und bringt schöne, gut entwickelte Blüten, die lange Zeit vorhalten. (Wer bisher nie Glück mit Hyazinthen hatte, beachte einmal obige Winke, er wird dann bessere Erfolge haben.) ei.

Dringende Winterarbeiten im Garten.

In dem wechselnden Winterwetter müssen wir uns daran erinnern, daß der Frost die Pflanzen hebt. Wir gehen deshalb nach Tagen heftigen Frierens die Pflanzungen des Wintergemüses durch und drücken die Pflanzen nieder. Da wir jetzt nicht mehr gießen, entleeren wir die Wassertonnen und stülpen sie um, decken die ausgeleerten Zementbassins zu und lassen die Gießkannen vom Klempner durchsehen, worauf wir sie mit Mennige und grüner Farbe bestreichen. In einem sauberen Garten muß alles sauber sein, d. h., muß jeder auf den ersten Blick sehen, daß sein Besitzer ihn mit Liebe hegt und pflegt, und darum muß alles in ihm vor Sauberkeit blitzen, denn nichts ist häßlicher, als wenn wir aus freundlicher Umgebung in einen Schmutzwinkel blicken. Auch der Komposthaufen braucht nicht unordentlich auszusehen. Ein paar Spatenstiche in jeder Woche vermögen denselben stets sauber und rein zu halten, wie überhaupt im Winter, wenn nicht gerade Schnee liegt, ein wöchentliches Säubern des Gartens möglich und nötig ist.

Fliedertreiberei im Zimmer.

Wenn es auch nur durch besondere Kulturverfahren möglich ist, bereits in der Weihnachtszeit blühenden Flieder zu erzielen, so ist dennoch der Blumenfreund sehr wohl in der Lage, sich die Freude der Fliedertreiberei zu leisten. Sie gelingt während der kalten Jahreszeit, wenn man kräftige Büsche mit gut entwickelten Blütenknospen benutzt, die als vorkultivierte Treibsträucher in jeder größeren Handelsgärtnerei erhältlich sind.

Die Pflanzen entwickeln sich am vollkommensten, wenn sie zunächst an einen dunklen, warmen Ort gebracht werden, wobei es wünschenswert ist, für genügende Luftfeuchtigkeit

zu sorgen. Erst wenn sich die Knospen zeigen, bringt man die Pflanzen ans Licht. Auf diese Weise erhält man gutgefärbte Blumen und gesundes Blattwerk. Die geeignete Wärme zum Treiben ist 15 Grad Celsius. Begießen mit warmem Wasser und häufiges Bespritzen steigern den Erfolg.

Die besten Sorten für die Frühtreiberei sind Marie Legray, Casimir Perrier und Charles X. Für die spätere Treiberei ist die Sorte „Andenken an L. Späth" sehr zu empfehlen, wenngleich sie als junge Pflanze etwas schwer Knospen ansetzt. Die abgetriebenen Fliederpflanzen setzt man im Frühjahr wieder ins freie Land, schneidet im ersten Jahr gar nicht, im zweiten Jahr aber stark zurück. Bei guter Behandlung können sie dann nach zwei bis drei Jahren wieder zum Treiben benutzt werden.

Wohl keiner unserer heimischen Sträucher ist so mit dem Volksempfinden verwachsen, wie der Flieder. Frühling und Fliederduft sind untrennbare Begriffe. Welche Freude, wenn es mit ein wenig Mühe gelang, im eigenen Heim den Zauber der Fliederblüte zu entfalten!

Gartenbauinspektor K.

Viehzucht.

Fütterung der Kühe vor dem Kalben.

Kurz vor und auch nach dem Kalben halte man die Kühe recht knapp und trocken im Futter. Mastiges Futter, wie auch junger Klee — im Sommer! — dürfen dem Tier nicht gereicht werden. Sie fördern den Ausbruch des Milchfiebers ungemein. Am zuträglichsten ist dem Tier in diesem Stadium gutes Heu. Außerdem bereitet man ein Getränk aus lauwarmem Wasser, in welches leichtes Schrot, ein geringes Quantum Ölkuchenmehl und ein wenig Viehsalz eingerührt ist. Erst nach vier bis fünf Tagen gehe man allmählich wieder zur normalen Futterweise über.

Wenn der Ochse störrisch ist.

Die Treiber wissen meist kein anderes Mittel, als den störrischen Ochsen, der nicht zum Aufstehen zu bewegen ist, in rohester Weise zu mißhandeln. Dieses Tun wird aber immer erfolglos bleiben. Ein störrischer Ochse läßt sich lieber in rohester Weise schlagen, als daß er aufsteht. Das beste Mittel seinen Widerstand zu brechen ist dies, ihm Erde in die Nasenlöcher zu stecken. Dies ungewohnte, eigenartige Gefühl erschreckt das Tier dermaßen, daß es sich unter heftigem Niesen Luft schafft und im Nu aufspringt.

Den Schweinen keine eingesäuerten Rübenblätter!

Eingesäuerte Rübenblätter können wohl ohne Bedenken an das Rindvieh, nicht aber an die Schweine verfüttert werden. Mastschweinen sollten sie schon gar nicht gegeben werden. Bei etwaigem Futtermangel dürfen sie lediglich an Zuchtschweine und auch hier nur in geringster Quantität verfüttert werden. Tragende Sauen sind hiervon natürlich ausgenommen.

Schneiden des Futters.

Durch ein richtiges Schneiden des Futters wird dasselbe besser ausgenutzt, indem es beim Kauen besser zerkleinert, also auch besser verdaut wird. Dann aber wird durch das Schneiden die Kauarbeit des Tieres erleichtert und somit Kraft gespart. Jedoch darf das Futter nicht zu kurz geschnitten werden, sonst verschlucken die Tiere es ganz, es wird dann nicht genügend eingespeichelt und noch schlechter verdaut.

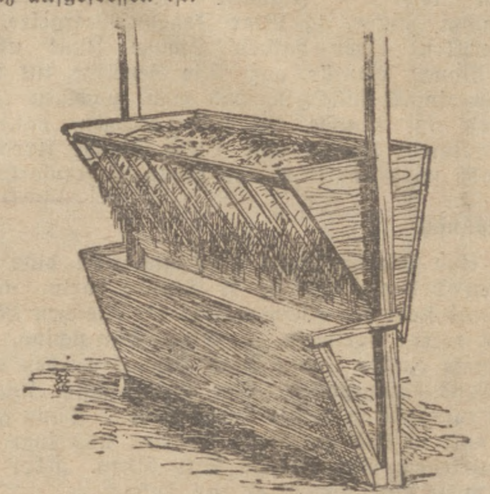
Kleintierzucht.

Kaninchen zu Schlachtzwecken.

Kaninchen zu Schlachtzwecken sollten in möglichst großer Zahl gehalten werden. Es ist für den Landbewohner eine Kleinigkeit, sich einige Kaninchen zu halten. Für sie bietet auch der Garten und das Feld auch im Winter noch Futter. Die Kaninchen können in besonderer Weise die Kohlstrünke verwerten, und sollen sie solche pro Tag und Kopf 2—3 erhalten. Sie nagen und fressen dann fortwährend daran, was für die Mast von großem Vorteil ist.

Die Sparkrippe im Ziegenstall.

Die Futterverschwendung der Ziegen ist bekannt und manche Tiere, die nicht von früher Jugend an sparsame Fütterung gewöhnt sind, leisten in der Futterverschwendung geradezu Unglaubliches. Meist ist der Ziegenhalter aber daran selbst schuld! Zunächst darf man der Ziege nur das geringere und dann erst das bessere Futter geben, aber alles nur in kleinen Mengen und neues erst, wenn das alte ganz aufgefressen ist.



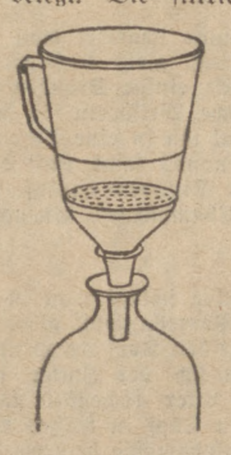
Ferner muß der Ziegenhalter durch geeignete Vorrichtungen der Futterverschwendung vorzubeugen suchen. Eine solche ist z. B. die Sparkrippe. Diese ist, wie die Abbildung zeigt, unter der Raufe angebracht: sie nimmt das herausgefallene Futter auf und verhindert, daß es in den Mist getreten wird. Das Futter kann dann entweder in der Raufe zurückgegeben oder zum Trocknen aufgehängt werden, wenn es noch grün ist. Bei der Anfertigung der Sparkrippe ist darauf zu achten, daß das Tier nicht an das herausgefallene Futter gelangen kann. (Wer will, kann vorn noch einen kleinen Auftritt anbringen, aber nötig ist das nicht.)

Schn.

Für Haus und Herd.

Wer im Haushalte bei der Saftbereitung

oder sonst Flüssigkeiten zu filtern hat, wird kaum ein glanzhelles Erzeugnis erzielen, wenn er sich nur mit einem Filterpapier oder Tuch behilft. Es gibt jetzt nämlich recht praktische Trichterfilter, die innen ein Sieb haben. Dieses wird mit Asbest oder einem anderen geruch- und geschmacklosen Filterstoff belegt. Die filtrierte Flüssigkeit läuft



glanzhell und klar ab und kann nach Belieben sofort getrunken oder auf Flaschen gefüllt werden. Solch' ein Trichterfilter ist bereits vielen Haushaltungen unentbehrlich.

Schn.

Punsch und Grog und Bowle.

Allerlei Silvestergetränke.

Himbeerpunsch.

Auf zwei gehäufte Teelöffel feine Teemelange gießt man 1 Liter kochendes Wasser, aus dem man nach 5 Minuten die Teeblätter entfernt. Mit 150 Gramm Zucker, 2 Glas rotem Portwein, drei Achtel Liter Himbeersaft und ½ Liter alten Kognak mischt man den Tee, läßt das Getränk aufwallen und serviert es so heiß wie möglich.

Johannisbeerpunsch.

Man kocht 3 Flaschen Johannisbeerwein mit 200 Gramm Zucker, ¼ Liter Johannisbeergelee, einigen Gewürznelken, einer halben Stange Zimt und einer halben Stange Vanille auf. Die Gewürze tut man am besten in ein Mullsäckchen, das man, nachdem es in der Flüssigkeit ½ Stunde zugedeckt gezogen hat, herausnimmt. Zuletzt kommt eine halbe Flasche Arrak hinzu, der Punsch wird angesteckt und brennend serviert.

Selleriepunsch.

In eine Flasche Mosel gibt man drei dicke Scheiben tadellosen Sellerie, läßt sie ½ Stunde darin, nimmt sie heraus und stellt den Wein warm. 1½ Flaschen Moselwein, 1 Glas roter Portwein, 1 Glas Maraschino, 150 bis 200 Gramm Zucker und 2 Glas Kognak werden aufgekocht und kochend dazugegossen. Der Punsch muß einige Stunden fest zugedeckt an heißer Stelle ziehen. Dann gießt man ihn in eine in Eis gegrabene Terrine und fügt kurz vor dem Auftragen eine Flasche Sekt hinzu. Über Ananasscheiben angerichtet kommt er zur Tafel.

Apfelsinen-Punsch.

Ein Apfelsinen-Punsch wird stets die volle Billigung der Festteilnehmer finden. Die Zubereitungsart ist einfach und verhältnismäßig billig. Man reibt die Schalen von drei Apfelsinen auf Zucker ab, legt denselben in eine Punschterrine und preßt den Saft von sechs Apfelsinen und einer Zitrone durch ein Sieb darüber. Dann gibt man ein Pfund Zucker mit einer Flasche Weißwein in ein Liter Wasser zum Kochen, gibt dies zu dem Saft in die Terrine, fügt ½ Liter feinen Arrak oder Rum hinzu und serviert den Punsch.

Einfacher Punsch.

Ein halbes Pfund Zucker wird in ¼ Liter Wasser aufgekocht, die dünn abgeschälten Schalen von 2 Zitronen dazu getan und zugedeckt einige Stunden beiseite gestellt. Alsdann wird die Flüssigkeit durchgegossen, mit einer Flasche weißem Wein und ¼ Liter Arrak vermischt, wieder erhitzt, wobei der Punsch aber nicht kochen darf und in die Terrine gegossen.

Ananas-Bowle.

Eine frische Ananas schneidet man in Scheiben, streut reichlich Zucker darauf, gießt 1 Glas Madeira darüber und läßt sie zugedeckt einige Stunden stehen. Dann löst man zu jeder Flasche Weißwein 75 Gramm Zucker in wenig Wasser auf, tut ihn in eine Terrine, 1 Flasche Weißwein darauf, die Ananas samt Saft dazu und stellt das Ganze auf Eis. 2 Stunden darauf wird der restliche Wein, eventl. auch Champagner, hinzugefügt.

Grog.

250 Gramm Zucker schlägt man in kleine Stücke, legt dieselben in einen Porzellantopf, gießt ¼ Liter kochendes Wasser darüber, stellt den Topf warm und rührt den Zucker oftmals um. Wenn sich der Zucker ganz aufgelöst hat, gießt man noch ¾ Liter kochendes Wasser und ½ Liter Rum dazu, stellt den Topf in heißes Wasser, deckt ihn zu und läßt den Grog gleichmäßig heiß werden.

Eiergrog.

125 Gramm Zucker werden mit ½ Liter Wasser aufgekocht, ⅓ Liter Arrak dazugegossen und, nachdem diese Mischung von neuem bis vors Kochen gekommen ist, vier Eidotter, welche man mit etwas Zucker schaumig gerührt hat, unter beständigem Schlagen dazugegeben. Wenn der Grog recht schäumend in die Höhe steigt, serviert man ihn in erwärmten Gläsern.

*

Glühwein aus alkoholfreiem Wein.

Ein Liter alkoholfreier Burgunder oder Rotwein, ⅛ Liter Wasser, 6—7 Eßlöffel Zucker, Zimt, Nelken, Saft von einer Zitrone und 2—3 Apfelsinen. Alle Zutaten sehr heiß werden lassen, in erwärmte Gläser füllen und eventl. in jedes Glas eine Scheibe Zitrone tun.

Glühwein aus schwarzem Johannisbeersaft.

Man nimmt schwarzen Johannisbeersaft und verdünnt ihn mit heißem Wasser, eventl. ohne Zuckerzusatz. Verfeinert kann dieses heiße Getränk werden, wenn man das Wasser mit Zimt, Nelken, Zitronensaft aufkocht, dann mit dem Saft vermischt und noch einmal heiß werden läßt.

Bischof.

Die dünn abgeschälte Schale einer kleinen grünen Pomeranze läßt man in einem Tassenkopf voll Wasser einige Stunden ausziehen. Dann löst man zu einer Flasche Rotwein 100 Gramm Zucker mit wenig Wasser auf und mischt nach Geschmack Wein, Zucker und Extrakt zusammen.

Sylvester-Busserln.

150 Gramm feiner Zucker wird mit 3 Eiweiß gut abgerührt, mit 150 Gramm geriebenen Mandeln oder Nüssen vermengt und mit geriebener Zitronenschale und etwas Vanille gewürzt. Ist der Teig etwas zu dünn, so gibt man von der gelben Kruste befreite geriebene Semmel dazu. Nun werden kleine Häufchen geformt und auf einem leicht mit Butter bestrichenen Blech gebacken; vorher mit Oblaten belegt! Der Ofen darf nicht zu heiß sein; sobald die Busserln oben eine härtliche Kruste zeigen, sind sie gut.

Waffeln.

Man rühre 50 Gramm Butter schaumig und gebe zu fünf Malen abwechselnd je einen Löffel Weizenmehl, ein ganzes Ei und etwas Milch dazu und vermenge zuletzt noch zwei Löffel voll Hefe, die in lauwarmer Milch aufgelöst wurde, mit der Menge. Der angerührte Teig wird bei mäßiger Wärme zum Aufgehen gebracht. Ein Waffeleisen wird gut mit Speck oder Butter bestrichen und die Waffeln hierin gebacken, indem man stets etwa einen kleinen Eßlöffel voll von der Masse auf das untere Eisen gießt, die Form schließt und sofort über das hellbrennende Feuer hält. Die Waffeln dürfen nur schön gelb, aber nicht braun werden; beim Backen ist daher große Aufmerksamkeit vonnöten.

Pfannkuchen.

Diese Pfannkuchen sind sehr schmackhaft. Zu ihrer Zubereitung benötigt man 750 Gramm Mehl, 8 Eigelb, 125 Gramm Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, 50 Gramm feingestoßene Mandeln, 65 Gramm Hefe, 100 Gramm Butter, ¼ Liter Milch. Der Teig wird tüchtig geschlagen und wenn er genügend gegangen, wird er auf dem Backbrett ausgerollt und jeder Pfannkuchen vor dem Ausstechen mit Pflaumenmus oder einer andern beliebigen Marmelade gefüllt. Die betreffende Marmelade wird mit Zucker, Himbeersaft und Zitronenschale vermischt. Nachdem die Kuchen noch gut aufgegangen sind, werden sie mit Fett gebacken, mit Zucker bestreut oder mit einer Zuckerglasur überzogen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.